



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞ

3 su bardağı un  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 paket kabartma tozu

Geniş bir kaba unu koyun. Üzerine tuz ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Yoğurt, zeytinyağı ve ılık suyu azar azar ekleyerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.

Hazırladığınız hamuru üzerini örtüp 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru eşit büyüklükte bezelere ayırın. Her bir bezeyi un serpilmiş tezgâhta merdane yardımıyla ince yuvarlaklar şeklinde açın.

Isıtılmış yapışmaz bir tavada açtığınız lavaşları orta ateşte her iki tarafını da 1-2 dakika pişirin. Baloncuklar oluştuğunda çevirmeyi unutmayın.

Pişen lavaşları yumuşak kalmaları için temiz bir bezin arasında saklayın.

